

Posna musaka (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **3 konzerv** tunjevine
- **1 šolj** pirinca
- **2** šangarepe
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacini

Preliv:

- **4 kašike** posnog majoneza
- **1 kašika** brašna
- **2 kašike** vode
- so

Priprema

Luk i šangarepu iseckati na kockice pa pržiti na ulju dok ne omekša. Dodati pirinac i tunjevinu pa kratko propržiti, dve tri minute. Skloniti sa šporeta pa staviti so, biber i mešavinu zacina. Krompir iseci na tanke krugove pa pola krompira porezati u podmazan pleh, preko njega fil pa opet red krompira. Pomešati majonez, brašno i vodu pa posoliti i preliti preko krompira. Peci 30 minuta u rerni na 200 stepeni.

Savet

.